Křupavý toskánský nákyp

Obtížnost:

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 10min
Celkový čas: 40min , Porce: **4**

1500 kalorií , **0 g** cukrů , **85 g** tuků , **63 g** bílkovin

Autor: Ellis

Odkaz: https://srecepty.cz/krupavy-toskansky-nakyp

Příprava

Housky nakrájíme na plátky, stejně tak nakrájíme i omytá rajčata a osolíme je. Kozí sýr rozkrájíme na plátky. Všechny plátky by měly být přibližně stejně silné. Troubu rozehřejeme na 200°C. V pánvi rozpálíme 4 lžíce oleje. Krajíčky housky v něm po obou stranách dozlatova opečeme. Vymastíme zapékací mísu a střídavě do ní rovnáme opečenou housku, rajčata a kozí sýr. Připravený pokrm pokapeme zbývajícím olejem a 10 minut dozlatova opečeme. Mezitím nasekáme ořechy. Opereme bazalku a lehce ji osušíme. Otrháme lístky, několik jich odložíme stranou na ozdobu. Zbytek jemně nasekáme. Krátce před dopečením posypeme pokrm ořechy a bazalkou. Podáváme horké.

Ingredience

- 2 housky
- 4 rajčata
- 250 g kozího sýra
- 6 lžic olivového oleje
- 30 g vlašských ořechů
- 1/2 svazku čerstvé bazalky
- sůl a pepř dle chuti

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Jídlo na každý den, Rodina, Hlavní chod